

🍴 STARTERS | SALADS

VORSPEISEN | SALATE

HORS D'ŒUVRE | SALADES

Grilled Vegetable Mille-Feuille € 17.00

Grilled summer vegetables marinated with olive oil and herbs, Cretan "Myzithra" cheese and caramelized balsamic

Mille-feuille mit gegrilltem Sommergemüse mit Olivenöl und Kräutern mariniert, kretischem „Myzithra“-Käse und Balsamico

Mille-feuille de légumes d'été grillés, marinés à l'huile d'olive aux herbes, fromage crétois „Myzithra“ et vinaigre balsamique

Traditional Greek Salad 14.00

Tomato, cucumber, peppers, green onions, Feta cheese, mini rusks, olive oil and fresh thyme

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprikaschoten, frischen Zwiebeln, Feta-Käse, Mini-Zwieback, Olivenöl und frischem Thymian

Salade grecque avec tomates, concombres, poivrons, oignons verts, fromage feta, petites biscottes, huile d'olive et thym frais

Caprese Salad 17.00

Buffalo mozzarella, prosciutto, cherry tomatoes, rocket and basil pesto

Büffel-Mozzarella, Rohschinken, Cherry-Tomaten, Rucola und Basilikumpesto

Buffalo mozzarella, prosciutto, tomates cerises, roquette et pesto basilic

Green Salad with Cretan Gruyère 13.00

Green salad with avocado, flakes of Cretan Gruyère cheese and honey vinaigrette

Grüner Salat, Avocado, kretischer Greyerzer Käse und Honig-Vinaigrette

Salade aux légumes verts, avocat, flocons de gruyère crétoise et vinaigrette au miel

Caesar's Salad 19.00

Green salad with grilled chicken fillet, anchovies fillets, croutons and horseradish sauce

Grüner Salat, gegrillte Hähnchenfilets, Anchovien-Filets, Croûtons und Meerrettich

Salade verte, poulet grillé, filets d'anchois, croûtons et sauce au raifort

Summer Energy Salad

€ 18.00

Baby spinach, lettuce, quinoa, lentils, avocado, grilled goat cheese, cherry tomatoes, green onions, basil, parsley and pomegranate seeds, energy dressing with virgin olive oil, balsamic vinegar, fresh basil and mango

Grüner Salat mit Spinat, Quinoa, Linsen, Avocado, gegrilltem Ziegen-Käse, Cherry-Tomaten, grünen Zwiebeln, Petersilie, Basilikum und Granatapfeln, Energie-Dressing mit Olivenöl, Balsamico, frischem Basilikum und Mango

Salade avec épinards, quinoa, lentilles, avocat, fromage de chèvre grillé, Tomates cerises, oignon vert, basilic, persil et grenade, Sauce à l'huile d'olive vierge, balsamique, basilic et mangue

Watermelon Salad

16.00

Watermelon with Greek feta cheese, basil, chili, honey vinaigrette dressing

Wassermelonen-Salat mit Fetakäse, Basilikum, Chili, Vinaigrette mit Honig

Salade de pastèque et fromage feta avec basilic, Chili et vinaigrette au miel

Tuna Salad

19.00

Mixed green salad with tuna, boiled egg, green beans and mustard vinaigrette

Gemischter grüner Salat, Thon, Eier, grüne Bohnen und Senf-Vinaigrette

Salade verte au thon avec œufs durs, haricots verts et vinaigrette de moutarde



SANDWICHES | OMELETS PASTA & PIZZA

SANDWICHES | OMELETTES | TEIGWAREN & PIZZA
SANDWICHES | OMELETTES | PÂTES & PIZZA

Vegetarian Club Sandwich

€ 19.00

Mixed grilled vegetables, avocado sauce, green salad and French fries

Vegetarisches Clubsandwich mit gemischtem, gegrilltem Gemüse,
Avocado-Dip, grünem Salat und Pommes frites

Club sandwich aux légumes grillés, sauce avocat, salade verte et pommes frites

Classic Club Sandwich

23.00

Chicken, bacon, ham, tomato, lettuce, cheddar cheese,
mayonnaise dressing, green salad and French fries

Klassisches Clubsandwich mit Hähnchen, Speck, Schinken, Tomate, Lattich,
Cheddar-Käse, Mayonnaise-Dressing, grünem Salat und Pommes frites

*Club sandwich au poulet avec lard, jambon, tomate, laitue,
fromage cheddar, mayonnaise, salade verte et pommes frites*

Club Sandwich with Smoked Salmon

21.00

Smoked salmon, avocado, vinaigrette dressing with mastic flavour,
green salad and French fries

Clubsandwich mit geräuchertem Lachs, Avocado, Vinaigrette-Dressing
mit Mastix-Aroma, grünem Salat und Pommes frites

*Club sandwich au saumon fumé avec avocat,
dressing de vinaigrette à l'arôme de mastic, salade verte et pommes frites*

Greek Sandwich with Pita Bread & "Gyros"

19.00

"Gyros" pork fillet with pita bread, tzatziki, onion, yoghurt with herbs,
green salad and French fries

Griechisches Sandwich "Gyros" mit Schweinefilet, Pitabrot, Tzatziki,
Zwiebeln, Joghurt mit Kräutern, grünem Salat und Pommes frites

*"Gyros" de filet de porc, pain pita, tzatziki, oignons,
yaourt aux herbes, salade verte et pommes frites*

Tortilla Sandwich € 19.00

with avocado and fresh vegetables,

cabbage and carrot salad, vegan mayonnaise

Tortilla mit Avocado und frischem Gemüse,
Weisskohl-Karottensalat und veganer Mayonnaise

*Tortillas avec mousse et cubes d'avocat,
julienne de légumes avec salade de chou et carotte.*

Servi avec mayonnaise végétalienne

Sandwich with Cypriot Pita Bread 21.00

and Haloumi

Cypriot pita bread with grilled "Haloumi" cheese, smoked pork, cabbage salad with carrot, mayonnaise and cherry tomatoes

Zypriotisches Pita-Brot mit „Haloumi“-Käse, geräuchertes Schweinefleisch, Weißkohlsalat mit Karotten, Mayonnaise und Cherry-Tomaten

*Pain pita chypriote avec fromage « haloumi », porc fumé,
salade de chou et carottes avec mayonnaise et tomates cerises*

Avocado Toast 19.00

Toasted bread with avocado, Cretan "Myzithra" cheese, sweet chili, rocket & balsamic cream

Toastbrot mit Avocado, kretischem "Myzithra"-Käse, süssem Chili, Rucola und Balsamico

*Pain grillé avec avocat, fromage crétois « Myzithra »,
piment doux, roquette et crème balsamique*

Cretan Scrambled Eggs 15.00

With grated zucchini, diced tomato, Cretan "Anthotyro" cheese, French fries and fresh thyme

Kretisches Rührei mit geriebenen Zucchini, gewürfelten Tomate, geriebenem kretischem "Anthotyro"-Käse, Pommes frites und Thymian

Omelette crétoise aux courgettes râpées, tomates, fromage crétois « Anthotyro » pommes frites et thym frais

Spaghetti Napoli

€ 12.00 / 17.00

Cherry tomatoes, onion, olive oil,
garlic flavour and fresh basil

Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl,
Knoblauch-Aroma und frisches Basilikum

*Tomates cerises, oignon, huile d'olive,
arôme d'ail et basilic frais*

Spaghetti Bolognese

13.00 / 19.00

Veal minced meat, fresh tomatoes,
onion, herbs and olive oil

Kalbs-Hackfleisch, frische Tomaten,
Zwiebeln, Kräuter und Olivenöl

*Haché de veau, tomates fraîches,
oignons, herbes et huile d'olive*

Spaghetti with beetroot pesto

22.00

Gluten-free spaghetti with beetroot pesto,
basil & pine nuts

Glutenfreie Spaghetti mit Rote-Bete-Pesto,
Basilikum und Pinienkerne

*Spaghetti sans gluten au pesto de betteraves,
basilic et pignons de pin*

Linguini a-la-grecque

12.00 / 17.00

Vegetables julienne, fresh tomato,
garlic, onion, herbs, olive oil,
Cretan fresh cheese and Feta cheese

Gemüse Julienne, frische Tomaten,
Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter, Olivenöl,
kretischer Frischkäse und Feta-Käse

*Julienne de légumes, tomates fraîches,
ail, oignon, herbes, huile d'olive,
fromage frais crétois et fromage feta*

"Kritharoto" Greek Pasta with Shrimps

21.00 / 25.00

Greek pasta, shrimps, sun dried tomato, onion, herbs, olive oil and ouzo

"Kritharoto" griechische Teigwaren mit Garnelen,
getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Olivenöl und Ouzo

*« Kritharoto » pâtes grecques avec crevettes,
tomates séchées, oignon, herbes fines, huile d'olive et ouzo*

Pizza Prosciutto

€ 18.00

Prosciutto, tomato sauce, mozzarella,
sage, crispy rocket leaves & mushrooms

Rohschinken, Tomatensauce, Mozzarella,
Salbei, knackige Rucolablätter und Pilze

*Prosciutto, sauce tomate, mozzarella, sauge,
feuilles de roquette croquantes et champignons*

Pizza Margarita

18.00

Tomato sauce, mozzarella & fresh tomato

Tomatensauce, Mozzarella und frische Tomaten

Sauce tomate, mozzarella et tomates fraîches

Bruschetta Mozzarella

14.00

With prosciutto, mozzarella and basil pesto

Bruschetta mit Rohschinken, Mozzarella und Basilikumpesto

Bruschetta avec prosciutto, mozzarella et pesto basilic

Bao Buns

14.00

With chicken tempura hoisin,
vegetables julienne and mayonnaise with chili

Mit Hähnchen-Tempura-Hoisin,
Gemüse-Julienne und Mayonnaise mit Chili

*Avec poulet tempura hoisin,
julienne de légumes et mayonnaise au piment*

© MAIN DISHES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

Crispy Tempura Shrimps* € 26.00

Golden fried shrimps Tempura with green salad,
exotic fruits, soya & honey vinaigrette

Goldfritierte Tempura-Garnelen* mit grünem Salat,
exotischen Früchten, Soja und Honig-Vinaigrette

Crevettes Tempura avec salade verte,
fruits exotiques, vinaigrette au soja et miel*

Teriyaki Fresh Salmon Souvlaki 29.00

Souvlaki of fresh grilled salmon, sauce teriyaki,
fried rice with vegetables

Lachs-Spiesse vom Grill, Teriyaki-Sauce,
gebratener Reis mit Gemüse

*Brochette de saumon frais, sauce teriyaki,
riz frit avec légumes*

Catch of the day (Per 100 gr.) 8.50

Fang des Tages (pro 100 gr.)

Poisson du jour (par 100 g)

King Prawn* (Per 100 gr.) 8.80

Riesengarnelen* (per 100 gr.)

Gambas grillées (par 100 g)*

Grilled Lobster* (Per 100 gr.) 8.80

Gegrillte Languste*(Per 100 gr.)

Langouste grillé (par 100 g)*

Cheeseburger

€ 19.50

Burger of minced veal, brioche bread,
bacon, cheddar cheese, pickled gherkins,
lettuce, tomato & French fries

Kalbshacks-Burger, Brioche-Brot, Speck,
Cheddar-Käse, Salzgurken, Lattich,
Tomaten und Pommes frites

*Burger d' haché de veau, pain brioché, lard,
fromage cheddar, cornichons, laitue,
tomates et pommes frites*

Chicken nuggets

12.00

With French fries, tomato,
cucumber, mayonnaise

Chicken Nuggets mit Pommes frites,
Tomaten, Gurken, Mayonnaise

*Nuggets de poulet avec pommes frites,
tomates, concombres, mayonnaise*

Fish Fingers

12.00

With French fries, tomato,
cucumber, mayonnaise

Fischstäbchen mit Pommes frites,
Tomaten, Gurken, Mayonnaise

*Bâtonnets de poisson avec pommes frites,
tomates, concombres, mayonnaise*

Vegan Burger

19.00

Burger from BIO vegetables and vegan cheese

Burger mit BIO Gemüse und Vegan Käse

Burger aux légumes bio et fromage végan

TRADITIONAL GREEK SPECIALS

TRADITIONELLE GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS GRECQUES TRADITIONNELLES

Greek "Gyros"

€ 21.00

With pork or chicken fillet, pita bread, tzatziki, tomato,
French fries, onion and parsley

Mit Schweine- oder Hähnchenfilet, Pitabrot, Tzatziki, Tomaten,
Pommes frites, Zwiebeln und Petersilie

*Filet de porc ou de poulet, pain pita, tzatziki,
tomates, pommes frites, oignon et persil*

Greek Moussaka

21.00

Oven baked aubergines, potatoes, zucchini,
minced meat, gratinated with Cretan Gruyere Cheese

Ofengebackene Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Hackfleisch,
überbacken mit kretischem Greyerzer-Käse

*Aubergines cuites au four, pommes de terre,
courgettes et haché de viande, gratinés au fromage de gruyère crétois*

Baked Aubergine with onion and Feta

19.00

Aubergines, onion with fresh tomatoes,
feta cheese, olive oil with garlic and fried potatoes.

Aubergine, Zwiebel mit frischen Tomaten, Feta,
Olivenöl mit Knoblauch und Pommes Frites

*Aubergines, oignons et tomate fraîche, fromage feta,
huile d'olive aromatisée à l'ail et pommes frites*

Lamb chops on the grill

29.00

With grilled vegetables and French fries

Gegrillte Lammkotelettes mit gegrilltem Gemüse und Pommes frites

Côtelettes d'agneau grillées avec légumes grillés et pommes frites

Grilled Octopus*

27.00

Grilled octopus with white "tarama" (mousse of white fish roe),
steamed vegetables, and grilled tomato

Gegrillte Oktopus* mit weißem Fischeier-Mousse "Taramas",
gedünstetem Gemüse und gegrillten Tomaten

Pieuvre grillée avec « tarama blanc » (mousse d'œufs de poisson),
légumes à la vapeur et tomate grillée*



DESSERTS

NACHSPEISEN

Greek Cheese Selection € 13.00

Assortment of Greek cheese with rusk, dried fruits, nuts, honey and tomato chutney

Auswahl an griechischen Käsesorten serviert mit Zwieback, getrockneten Früchten, Nüssen, Honig und Tomaten-Chutney

Assortiment de fromages grecs servi avec biscottes, fruits secs et noix, miel et chutney de tomates

Seasonal Fruits 10.00

Assortment of fresh fruits of the season

Auswahl an frischen Früchten der Saison

Assortiment de fruits frais de saison

Greek Yoghurt 7.00

Greek yoghurt with honey & fresh fruits

Griechischer Joghurt mit Honig und frischen Früchten

Yaourt grec au miel et aux fruits frais

Brownie with Ice Cream 9.50

Brownie with vanilla ice-cream and chocolate sauce

Brownie mit Vanille-Eiscreme und Schokoladensauce

Brownie avec de la glace à la vanille et sauce au chocolat

Fruit Tart 10.00

Tart with fresh fruits

Torte mit frischen Früchten

Tarte aux fruits frais

Cheesecake

€ 12.00

Cheesecake with sour cherries

Käsekuchen mit Sauerkirschen

Tarte au fromage avec griottes

Walnut Cake with Ice Cream

12.00

Walnut cake with vanilla ice cream

Baumnuss-Kuchen mit Vanille- Eiscrème

Gâteau aux noix avec de la glace à la vanille

Ice Cream

3.00

Selection of flavours (per scoop)

Eiscrème verschiedene Geschmacks-Sorten (pro Kugel)

Assortiment de glace (par boule)

DE LUXE CATEGORY
All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil
* Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish

Prices include 13% VAT and Taxes.
Mehrwertsteuer 13% und Steuern im Preis enthalten
TVA 13% et Taxes sont inclus dans les prix.

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice)